

الموروث
ALMAWROUTH
31

ملف العدد
الجهود التراثية للفقيد عبد العزيز المقالح.

◆

استلهام الموروث البحري في السرد الإماراتي.

◆◆

من حلف (تاضا) إلى موسم (طوايط).

◆◆◆

واحات (نفزاوة) والمهارات التقليدية المرتبطة بالنخلة.

◆◆◆◆

مقاصد التنمية ودور التراث الشعبي.

مجلة فصلية محكّمة
تعنى بالتراث الثقافي
تصدر عن معهد الشارقة للتراث
السنة السابعة - العدد - 31 - أغسطس 2023

Sharjah Institute For Heritage Publications
مجلة فصلية محكّمة تعنى بالتراث الثقافي تصدر عن معهد الشارقة للتراث السنة السابعة - العدد - 31 - أغسطس 2023
A REFEREED QUARTERLY JOURNAL CONTROVERSIES IN THE FOLKLORE BY SHARJAH INSTITUTE FOR HERITAGE Seventh year - Issue - 31 - AUG . 2023
31

ALMAWROUTH

A REFEREED QUARTERLY JOURNAL CONTROVERSIES IN THE FOLKLORE BY SHARJAH INSTITUTE FOR HERITAGE Seventh year - Issue - 31 - AUG . 2023



امرأة جزائرية تنتسب إلى أولاد نايل– على بطاقة بريدية قديمة.
الناشر: مجموعة Ideale P. S

2019 الشارقة عاصمة عالمية للكتاب SHARJAH WORLD BOOK CAPITAL

السعر 15 درهماً إماراتياً

unesco Centre Under the auspices of UNESCO
معهد الشارقة للتراث SHARJAH INSTITUTE FOR HERITAGE

ALMAWROUTH
المورُوث

مجلـة فصليـة محكَّمـة – تُعنى بالتراث الثقافـي
تصدر عن معهد الشارقة للتراث العدد 31 – أغسطس 2023

معـهـد الشـارقـة للتـراث
SHARJAH INSTITUTE FOR HERITAGE

Tel: +971 6 5092666 :هاتـف
Fax: +971 6 5092606 :بـــرَّاق
2258 :ص. ب
Sharjah الشارقة
UAE الإمارات العربية المتحدة
Email البريد الإلكتروني
almawrouth@sih.gov.ae

معـهـد الـشـارقـة للـتـراث
SHARJAH INSTITUTE FOR HERITAGE

Social Media المواقع الإلكترونية
sharjah heritage
sharjahheritage
sharjahheritage
www.sih.gov.ae

ISBN 978-9948-37-769-6

ملف العدد

الدراسات

المقالات

عروض الكتب

الافتتاحية



د. عبد العزيز المسلّم
رئيس التحرير

في عددنا الجديد من الموروث مجموعة من الدراسات والمقاربات العلمية التي أسهم فيها عدد من المختصين الأكاديميين. وقد تصدر العدد ملف ذو خصوصية علمية وقيمة أخلاقية؛ ملف عن المنجز التراثي لفقيد الأدب العربي والأكاديمية الأستاذ الدكتور عبد العزيز المقالح، موئل الرمزية الأخلاقية والانتماء للأمة، حيث تناول نتاجه خمسة باحثين أكاديميين، تلبثوا عند إبداعه الشعري ودراساته العلمية المتمحورة حول التراث وثيماته ذات التلاوين المختلفة، من تراث صوفي ووجداني ومكاني وحجاجي وروحي ولغوي محلي. فقد أسهم في تلك الدراسات الخصبة الضافية، كلٌّ من الباحثين: علي حمود السمحي، وعصام واصل، وعبد القادر باعيسى، وأحمد مقبل المنصوري، وعبد الحكيم محمد باقيس.

إلى جانب الملف، تطالعنا دراسة الباحثة رؤى قدّاح النقدية لأحد المشاريع السردية لمعهد الشارقة للتراث، التي وقفت فيها على إسهام عدد من كتاب القصة الإماراتية وكاتباتها في إنجاز مجموعة قصصية تمحورت حول ثيمة تراثية، في ضوء ورشة نقدية، وقراءتها بمنهجية نقدية خصبة أفادت من معطيات عدد من المناهج، من دون أن تنغلق عمّا يمكن أن يساعدها على النفاذ إلى أسرار التجربة. كما ضم المحور دراسة للباحث علي حداد الذي تناول فيها بُعد التنمية وأهميتها الاستثنائية لمجتمعاتنا البشرية، بغية تحقيق هدف الاستدامة، والارتقاء نحو تحقيق رؤيتها المنطلقة من خصوصية هويتها وقيمها الفكرية والسلوكية، ممهداً لذلك بتحديده مفهوم التنمية، ومجالاتها وغاياتها وطرقها.

ويذهب بنا الباحث محمد الجزيراوي إلى النخلة، تلك الشجرة التي تحتل مكانة خاصة في حياة البشر، متخذاً من إحدى قرى واحات منطقة (نفزاوة) في الجنوب الغربي التونسي عينة لدراسته، مبيناً مدى استفادة سكان تلك المنطقة من أجزاء هذه النخلة وعناصرها المادية وغير المادية، والطقسية التي ينعم أهالي القرية بثمرها، ويستظلون بأجوائها وصناعاتها، واستحضارهم لها، في أفراحهم وأتراحهم وأهازيجهم.

ويتجه بنا الباحث الزبير مهداد في دراسته "من حلف (تاضا) إلى موسم (طوايط) المعروف برمزية الحليب، صوب تقليد قبلي مغربي طريف، يقوم على تحالف للإرضاع، في ظل شعائر خاصة وأجواء طقسية تصل إلى ما يشبه في تحالفه وقرابته، القرابة البيولوجية. وهو ضرب من التحالف الذي اعتمدته بعض القبائل لخلق حالة من التعاضد والمؤازرة، وظلت بعض هذه القبائل تمارسه حتى بدايات القرن العشرين. ففي ظل هذا التقليد يتم إحياء ذكرى إقامة التحالف موضع الدرس سنوياً، لتتزاور خلاله الأسر المتآخية بالرضاع، ويتم إرضاع مواليد جدد، لشمولهم بعرف الحلف في ظل احتفالية كبرى.

أما الباحث ناسمي محمد، فيذهب إلى دراسة ما يُعد أيقونة المطبخ المغاربي، وهو طبق (الكسكس) الذي سعى إلى متابعته تاريخياً والتعريف بأنواعه وبيئاته المحلية، وبالعادات المرتبطة بطرق إعداده وتحضيره، فضلاً عن تجليات حضوره في الأدب الشعبي، وبما يضيء الثابت والمتغير في هذه الأكلة الشعبية.

وفي حقل عرض الكتب، يقدم لنا الكاتب حجاج سلامة عرضاً لكتاب "العادات والتقاليدالشعبية.. بين الرمز والدلالة". وهو كتاب في التراث الثقافي لمملكة البحرين، ومحصلة لجهود الباحثيْن أحمد المؤذن وأمينة الفردان، إذ يعالج المؤلفان في كتابهما عدداً من العناصر التراثية المادية وغير المادية، من البيت البحريني القديم ومتغيراته، إلى (الكدو) و (الدريشة) والنار، وما حواه الموروث البحريني القروي من طقوس الختان، والكرم في البيئة البدوية، وتقاليد الزواج، فضلاً عن الألوان ودلالاتها الرمزية في الأدب البحريني.



الكسكس طبق التاريخ والجغرافيا والتراث

محمد ناسمي*

Le couscous est un plat d'histoire, et de géographie, et de patrimoine

Mohamed Nasmi

* باحث في التراث الشعبي – المغرب.

Résumé:

Cette étude tente de dessiner une plaque complémentaire sur le plat de couscous populaire dans le contexte d'un creuset culturel, et en découvrant ses différents aspects (méthode de préparation, fournitures pour la préparation, description dans les livres d'histoire, sa diversité dans plusieurs mondes, en plus des coutumes et traditions qui lui sont associées, et sa présence dans la littérature populaire), Et tout cela afin de regarder de plus près et de le comprendre plus profondément, et de lui donner un sens, le tout à travers un modèle alliant nouveauté et savoir.

الملخص:

عـادة ما ترتبـط ذاكرتنا عند زيارة منطقـة من المناطق، أو قطر مـن الأقطار، بالأطباق والأكلات الشـعبية التي تقـدم لنا، خاصـة أنها نابعة من البيئـة المحلية، وعادات أهل البلـد وتقاليده، وأثناء زيارة بلدان شـمال إفريقيا مثـلاً، بلا شـك، فإن أول ما يشـد انتباهك هو طبق الكسـكس الذي يعدّ أيقونـة المطبخ المغاربي.

ولهذا فدراسـة هذا الطبق الشـعبي، تفرض علينا سـبر أغواره، والبحث في تاريخه، كـما أن التعرف إلى أنواعه يدفعنـا إلى تحديـد جغرافية خاصة بأكلة الكسـكس، وتتبع امتداداتها في عوالم متعـددة، أما البحث في عاداته وتقاليـده فيسـمح لنا بالتعـرف إلى الثابـت والمتحول، ولهذا فدراسـة هذه الأكلة الشـعبية هي دراسـة لجانب مهم مـن جوانب الثقافة الشـعبية المغربية.

الكسكس:

يعدّ الكسكس من أشهر الأكلات الشعبية بدول شمال إفريقيا، فهو إلى عهد قريب كان من الوجبات اليومية لعامة الناس وخاصتهم، ثم بعدها بدأ يتجه نحو الاستقرار ليصبح أكلة أسبوعية تحضر أسبوعياً، خاصة يوم الجمعة، وكذلك في الأعياد والمناسبات الدينية، ويبقى الكسكس الأكلة التي يجتمع عليها جميع أفراد العائلة، ويقترن بالكرم والضيافة، كما بالصدقة وعقد العهود، ما جعله يكون علامة مميزة للهوية المغاربية، وأحد رموزها الثقافية.

أما فيما يخص طريقة تحضير الكسكس، فهي تتم بإعداد المرق الذي يتكون من اللحم والخضر في قدر يسمى (البرمة)، وفوقه يوضع إناء مثقب يسمى (الكسكاس)، يسمح بصعود البخار إلى السميد لطبخه، الذي يفتل ليصنع منه حبيبات صغيرة، لكن طريقة تحضير الكسكس تعرف اختلافاً باختلاف البيئات المحلية الطبيعية والثقافية والفئات الاجتماعية، وهو ما يتجلى في تعدد أسمائه، فإلى جانب الكسكس نجد كسكسو، سكسو، كسكسي، الطعام، طعيمة، لـكْيمة، لفار، وبذلك فالكسكس هو لغة تعبر بها الأسرة والجماعة عن ثقافتها وبيئتها المحلية.

وتولي ربات البيوت الكسكس عناية خاصة أثناء عملية طبخه وتحضيره، وحتى في طريقة تقديمه، وهو ما يظهر في الأواني الخاصة به، هذه الأواني التي تعرف تنوعاً في شكلها، وفي حجمها وتختلف حسب الزمان، وحسب تنوع البيئات المحلية، وعلى العموم يتطلب الكسكس الأواني الآتية:

الأواني المنزلية	التعريف بها
الكَسْكَاسْ	هو إناء يوضع فوق (البرْمَة)، كثير الثقوب يسمح بتسرب البخار اللازم لإنضاج السميد المفتول.
البرْمَة	القدر الذي ينضج فيه مرق الكسكس، وفوقها يتم وضع الكسكاس.
القُفَّالْ	وله أسماء أخرى مثل اللطام أو الحزامية، وهو شريط من الثوب يحكم به إغلاق (الكسكاس) مع (البرمة)، لحجز البخار ومنع تسربه من الفراغات.
القَصْعَة	وعاء كبير يصنع من الخشب أو من الطين، تهيئ فيه ربات البيوت السميد أثناء طبخ الكسكس، ويقدم فيه أيضاً الكسكس للأكل.
المْغُرْفَة	تشبه الملعقة إلا أنها أكبر حجماً ومجوفة أكثر، تغرف منها ربات البيوت الماء الذي يحتاجه فتل السميد، إضافة إلى إنها تغرف بها المرق عند تقديم الكسكس.
الغربال	يساعد على فتل السميد، وإخراج حبيبات السميد متساوية الحجم، ما يضمن كسكساً بجودة عالية، وفي القديم كانت تستعمل ربات البيوت طبق من نبات الدوم عوض الغربال.[1]

الكسكس في التاريخ:

استطاع الكسكس أن يسترعي اهتمام عدد كبير من الكتّاب والرحّالة العرب، كما الأجانب عبر التاريخ، الذين زاروا أو استقروا بشمال إفريقيا أو المغرب خاصة، حيث خصصوا له حيزاً في كتبهم ورحلاتهم أثناء وصف السلوكات الغذائية للسكان، فنجد مثلاً حسن الوزان في رحلته وصف إفريقيا عند ذكره لمنطقة حاحا بمملكة مراكش، يصف غذاء سكانها، والذي كان الكسكس حاضراً في وجباتهم اليومية، حيث يقول: «أما الغذاء فيتكون في الشتاء من الخبز والعسل، وفي الصيف من اللبن والزبد، ويؤكل أيضاً اللحم مطبوخاً بالبصل والفول، أو مصحوباً بطعام آخر يسمى الكسكسو»[2]، وكذلك الرحالة الإسباني مارمول كربخال في رحلته إفريقيا الذي ذكر أيضاً أن الكسكس يعدّ من الواجبات اليومية لسكان المغرب في القرن 16م، «وأما سائر السكان... فيتناولون الطعام عادة ثلاث مرات في اليوم، لكن جميع الذين يطبخون يأكلون الكسكسو مرة واحدة في اليوم؛ لأنه رخيص الثمن، ومغذ جداً، ذلك هو الطعام المعتاد للصناع وعامة الشعب، وبصفة عامة في جميع مدن البربر»[3]، ونجد أيضاً عند وصفه طريقة عيش ملوك فاس والأطعمة التي يتناولونها، أن الكسكس كان من الأطباق الحاضرة في البلاط الملكي، حيث يقول «من عادة ملوك فاس أن





يأمروا بنقل طعامهم علانية إلى قاعة الاستقبالات، وإن كانوا يتناولون غذاءهم على انفراد في مقاصير النساء، ويحضرون هناك كل صباح ليلتقوا تحيات الأمراء الأقارب وأكابر رجال الحاشية، وحينذاك يقدم إليهم الطعام العادي في قصع كبيرة عالية لامعة مملوءة بطعام شهي لذيذ، مصنوع من خالص الدقيق المدهون بالسمن، وهي على شكل حبات تشبه الدخن، تطهى في آنية مثقوبة، توضع على قدر يطبخ فيها اللحم»[4]. وفي القرن 19م، وصف شارل دوفوكو تغذية سكان واحة تسينت جنوب المغرب، التي كانت على الشكل الآتي: «عند الاستيقاظ في الصباح يتناولون الحسو [الحساء] ونحو الساعة 11 يتناولون العصيدة، وفي المساء يتعشون على الطعام باللفت [...] هو ما يعرف أيضاً بالكسكس، يهيأ الطعام هنا من الشعير».[5]

كما لم يغب ذكر طريقة تحضير وتهيئ الكسكس في مجموعة من كتب ورحلات الأجانب، ومنهم الأسير الفرنسي مويط الذي ذكر في رحلته أثناء الأسر في المغرب خلال القرن 17م طريقة تحضير الكسكس والأواني اللازمة له بالتفصيل، فقال إنهم كانوا «يأخذون قصعة كبيرة من الخشب أو الطين يضعونها أمامهم مع جفنة مملوءة بالدقيق وأخرى بالماء الصافي وغربال ومغرفة، يرفعون حفنتين أو ثلاثاً من ذلك الدقيق ويضعونها في القصعة، ويصبون عليها من ذلك الماء، يحرك الدقيق جيداً بالأصابع، ثم يسقى من حين لآخر بالماء، إلى أن يتحول إلى شبه حبات الجلبان الدقيقة، ذلك ما يسمى الكسكسو. وكلما تكون شيء منه أخذ من القصعة ووضع في الغربال، ليفرز من الدقيق الذي يمكن أن يبقى دون فتل. ومن النساء الماهرات في صنعه من يفتلنه دقيقاً جيداً، بحيث لا تكون حباته أغلظ من دقيق الرصاص، وأجود منه بكثير. وفي هذه الأثناء، تطهى كمية من اللحم الجيد، كالدجاج، والبقر والغنم، في قدر لا يتعدى عرض

مدخلها شبراً. وهناك وعاء آخر من نحاس (كسكاس) معد خصيصاً لذلك واسع جداً من أعلى ضيق إلى حد من الأسفل، ليدخل في فم القدر بقدر أصبعين، وقعره مثقب كمقلاة القسطل.

يوضع الكسكسو في هذا الوعاء الأخير، فوق القدر التي تطبخ فيها اللحم، عندما يوشك أن ينضج. ويترك عليه مدة ثلاثة أرباع الساعة. وهو مغطى بمنديل، بعد أن يحاط فم القدر المحتوي على اللحم بخرقة مبللة مع قليل من الدقيق، لمنع خروج البخار أو الدخان من ذلك المكان، حتى يخترق الكسكسو لطبخه. ويسحب بعد ذلك ليصب في طبق ويحرك لتفتيته، ثم يدهن بالسمن قدر الكفاية، ويصب عليه مرق الإناء مع كامل اللحم».[6]

ولأن الكسكس كان منذ القديم من الأطباق الرئيسة لسكان شمال إفريقيا، فقد ارتبط بهويتهم المحلية وهو ما عبر عنه شارل أندري جوليان في كتابه تاريخ إفريقيا الشمالية، بقوله: يبدو أنها وجبة تخص أمازيغ الشمال الإفريقي؛ لأنها ظلت من علاماتهم الفارقة حتى بعد دخول العرب في القرن السابع، وكذلك ذكر ابن خلدون أن البربر لما سئلوا عن هويتهم بعد الفتح الإسلامي أجابوا «نحن قوم نحلق الرؤوس ونلبس البرنوس ونأكل الكسكوس».[7]

الكسكس.. طبق التعدد والتنوع:

لما كان الكسكس علامة مميزة للهوية والشخصية المغاربية، كان لزاماً أن تعرف هذه الأكلة تعدداً وتنوعاً باختلاف المناطق والجهات وتنوع البيئات الطبيعية المحلية، وتعدد الإثنيات والثقافات والفئات الاجتماعية، بل حتى حسب الاختلاف في الفصول والمناسبات،



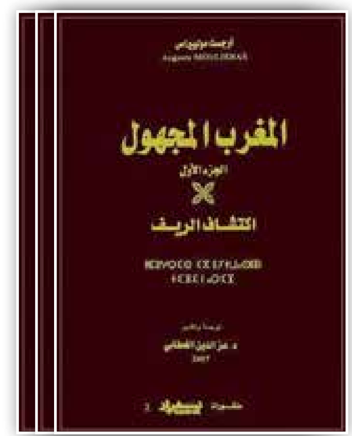
ومعه تعددت طريقة الطبخ والتحضير، وتنوع المكونات، وكذلك طريقة التقديم، فكان بذلك الكسكس متعدداً ومتنوعاً، بل متجدداً كذلك على الدوام، ومسايراً للتطور والعصرنة والتحديث. وإذا كان الكسكس «سبع خضاري» الذي يعد بسميد القمح الصلب المدهون بالسمن، وبمرق اللحم والخضر، أكثر أنواع الكسكس شيوعاً مثلاً في المغرب، فإننا نجد إلى جانبه أنواعاً أخرى عدة، أهمها:

كسكس الثُفاية: وهو كسكس يتم تحضيره كذلك بسميد القمح الصلب، ويدهن بالسمن، لكن مع اختلاف في مكونات مرقه الذي يتكون من البصل والزبيب، والحمص، مع لحم الغنم أو البقر.



كسكس بَدَّازْ: هذا النوع من الكسكس يتميز عن سابقيه باختلاف في مادة تهيئ الكسكس، حيث يعوض سميد القمح الصلب بسميد يصنع من الذرة، أما المرق فيحضر بالخضر مع أحشاء البقر أو الغنم.

كسكس البَلْبُولة: هو الآخر مثل كسكس بداز يختلف في مادة تهيئ



الكسكس، التي تكون في هذا النوع من الكسكس من سميد الشعير، كما أن المرق يحضر في الغالب بالخضر ولحم رأس الغنم.

وإلى جانب هذه الأنواع من الكسكس المشتركة، توجد أنواع أخرى تتميز بطابعها المحلي، مثل:

كسكس بالحليب: وهو نوع من الكسكس مكوناته وتقديمه مثل كسكس سبع خضاري، لكن هنا بعد نضج المرق واللحم يتم إضافة إليه حليب البقر ويخلط معه ليسقى به السميد، وينتشر خاصة في منطقة القروية مثل دكالة.

كسكس بالسمك: ينتشر في المناطق الساحلية، وخاصة منطقة آسفي المعروفة بإنتاجها للسمك، يتم إعداد هذا الكسكس بسميد القمح الصلب، لكن المرق مكوناته وتوابله تتغير لتلائم السمك، حيث يتكون من عصير الليمون وفصوص من الثوم، والكمون وهذه العناصر لا توجد إلا في هذا النوع من مرق الكسكس.

أما في الجزائر فيعرف الكسكس أيضاً تعدداً وتنوعاً، مثل: الكسكس المسفوف، كسكس بالزعتر، كسكس باللفت المر، كسكس بالقطاني: الذي ينتشر في مجموعة من مناطق الجزائر كالقبايل، إضافة إلى لحم الدجاج يتكون مرق هذا الكسكس من البصل والطماطم والبطاطس والجزر يضاف إليها مجموعة من القطاني كالفاصوليا، العدس، الفول، الحمص.

وفي ليبيا أيضاً نجد أنواعاً متعددة من طبق الكسكس منها: كسكسي بالفطور الذي يعد بنوع من الفطر البري، وكسكسي بالترفاس الذي يعد بالكمأة، وكسكسي الأعشاب الذي يعد بمجموعة من الأعشاب البرية...، وفي تونس يوجد الكسكسي بالسمك، وكسكسي برزقان، وكسكسي بالأخطبوط، وغيرها من أنواع الكسكس الأخرى.

كما يتميز الكسكس بتنوعه حسب المناسبات، فنجد:

كسكس التُّوجِيبة: وهو نوع من الكسكس المغربي تحضره نساء القرية لأهل الزفاف والمدعوين، يتميز بجودة مكوناته من اللحم والخضر، والتفنن في تزيينه بمختلف أنواع السكاكر وحلويات الأطفال إضافة إلى التمور والفواكه الجافة والبيض.

السَّفَة بالسميد: يقدم كطبق ثانٍ في ولائم الأعراس ويتميز بمذاقه الحلو، يتم إعداده من سميد القمح الصلب المدهون بالزبدة ويعوض المرق فيه بالقرفة والسكر والزبيب، ومسحوق اللوز.

كسكس المآتم: يصنعه أقرباء الميت وجيرانه، فبعد دفن الميت والرجوع من المقبرة يقدم لأهله والمشيعين، ويتميز في الغالب بكونه كسكس سبع خضاري.[8]

وقد أسهمت شعبية طبق الكسكس إلى جانب هجرته إلى الخارج في تزايد درجة الاختلاف والتنوع، واكتسابه خصوصيات محلية في بيئاته الجديدة الحاضنة له، ففي السنوات الأخيرة مثلاً ظهرت مكونات جديدة كالنقانق وطرق تقديم حديثة، كما هو الشأن بالنسبة للكسكس الملكي في فرنسا، لكن على الرغم من ذلك، فإن هذا

لم يمنع من وجود بعض الأنواع من الكسكس المهددة بالزوال أو التي عرف استهلاكها تراجعاً، خاصة في السنوات الأخيرة جراء العصرنة والتحديث وتغير نمط الاستهلاك، ومن هذه الأنواع نجد كسكس الحَمْرَة الذي تميز ببساطة مكونات مرقه التي كانت تتكون من الماء، وقليل من الزيت، مع البصل وقطع من الشحم، ومادته الرئيسة مكونة من النخالة، ومن الأنواع الأخرى المهددة بالانقراض كسكس البَنْدَقْ الذي يتطلب تحضيره مهارات خاصة، ويمر بمراحل متعددة.



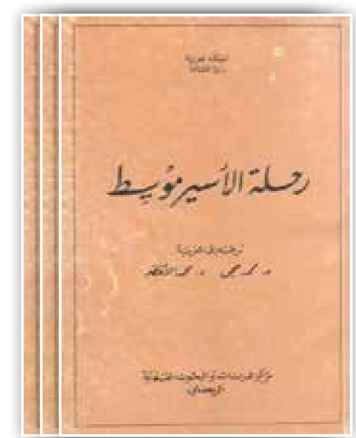
الكسكس.. عادات وطقوس، ومعتقدات:

تكاد تنفرد كل منطقة بعاداتها وتقاليدها في تحضير وأكل الكسكس، لكن هذا لم يمنع من وجود مجموعة من العادات والتقاليد المشتركة، فأغلب الأسر والعائلات تحتفظ بعادة تحضير الكسكس في المناسبات، سواء المرتبطة منها بالأفراح أو الأحزان، وأيضاً في الأعياد الدينية، وخاصة كل يوم الجمعة، وذلك لكون هذه العادة مرتبطة بعادة أخرى هي أن طبق الكسكس يجب أن يؤكل مع الجماعة، فهو بالضرورة طبق جماعي، ويؤشر لقوة الروابط الأسرية والقبلية. ومن عادات الجود والكرم نجد أن الأسر المغربية





عند التصدق بالطعام تخرج الكسكس وتقدمه صدقة للفقراء والمساكين في المساجد، أما في المواسم والوعدات حيث «تكون مناسبة لاستهلاك فظيع للكسكس واللحم والحلويات، ويجد الفقراء الذين تقام الوليمة من أجلهم، متعة كبيرة في ذلك»[9]، «وحول الضريح يقوم المحسنون



والورعون بذبح الخراف والماعز والدجاج ويهيئون صحوناً ضخمة من الكسكس، ويقدم كل ذلك إلى حارس الضريح الذي يضطر بدوره إلى إطعام الزوار الذين يأتي بعضهم للتبرك، ويأتي أغلبهم لملء بطنه مجاناً»[10]، وفي تلمسان قرب ضريح الولي الأكبر الشيخ السنوسي، فبعد انتهاء الناس من أكل الكسكس «يتم نثر بقية الكسكس على الأرض حتى تأخذ الطيور حصتها منه».[11] ومن جهة أخرى، نجد الكسكس أيضاً من مجموع الهدايا التي يقدمها أفراد القبيلة لسربات الفروسية المشاركة في المواسم، التي تكون في اليوم الأول: عبارة عن قوالب السكر وعلب الشاي، واليوم الثاني: تقدم لهم قصعات الكسكس. وعلاوة على المواسم الدينية، يحضر الكسكس أيضاً في الاحتفالات بالمواسم الفلاحية فعند انتهاء المزارع «من عملية الحرث، كان يعد أيضاً مأدبة قوامها طعام

(الكسكسو)، يصنع من بقايا البذور، وكان المزارع يستهدف من وراء هذا الحفل، التماس البركة من الله والدعاء بالزيادة في المحاصيل الزراعية المقبلة»[12].

ولما كانت للكسكس مكانة خاصة لدى جميع سكان شمال إفريقيا بمختلف مكوناتهم، فقد تم الحفاظ على مجموعة من العادات والطقوس المصاحبة لأكله، ومن هذه العادات؛ الجلوس متربعين ومتحلقين على قصعة الكسكس، و«أن يكون المضيف هو أول من يقول بسم الله بصوت مرتفع وأول من يبدأ الأكل، وفي ذلك دعوة الضيوف إلى الشروع في الأكل»[13]، وتفضيل اليد على الملعقة في الأكل حتى يمكن تبريد الكسكس وصنع كرات صغيرة تسمى (اللقمة) بنطق القاف جيم مصرية، والحرص على أكل كل الكسكس المقدم في القصعة وحتى المتساقط منه، ولعق أصابع اليد بعد الفراغ من الأكل لما فيه من أجر وبركة، وتجنب رمي بقايا الكسكس بعد الانتهاء من الأكل في حاوية الأزبال، لأن الكسكس إلى جانب الخبز يحاط بنوع من القداسة، وذلك راجع لأنه يصنع ويهيأ من الحبوب التي تعدّ من المواد الغذائية الأساسية للسكان، وهذه القدسية مرتبطة أيضاً بالخوف من الزمان وتبدله، خاصة أن سكان شمال إفريقيا تعرضوا في تاريخهم لعدد من المجاعات القاسية التي خلفت مآسي إنسانية وجروحاً عميقة مازالت تحتفظ بها ذاكرتهم الجمعية إلى يومنا هذا.

أما بعد سقوط الأندلس، فنقف في محاضر محاكم التفتيش التي استهدفت الموريسكيين على ظاهرة غريبة أفادت كثيراً، «وهي تفوق الخطايا ذات الطابع الثقافي على الدينية المحضة. فقد اعتقل المغربي (João Coelho) بسبب وجبة كسكس قدمها لضيوفه المغاربة خلال حفل عقيقة ابنته، وكذا لتقديمه الوجبة المذكورة على الأرض، وليس على الطاولة كما يفعل المسيحيون»[14]، كما كان لتعرض المعتقلين الموريسكيين للضغط من طرف سجانين إلى دفعهم للاعتراف بخطايا وهمية لتفادي الحكم بالإعدام حرقاً، أو القبع في سجن طول الحياة، حيث أخبر مغربي القضاة «بأن مواطنه ومرافقه بالسجن قدم له [...] النصيحة، واقترح عليه الاعتراف بأكل الكسكس والتوسل إلى الله، والتشهد طالما أن كل الذين اعتقلوا بمدينة Setúbal اعترفوا بذلك، وأن عليك أن تقول هذا، وإلا فإنك ستقبع بالسجن طول حياتك».[15]

الكسكس في الأدب الشعبي

لما كان الأدب الشعبي فن التعبير بالكلمة المنطوقة، وذاكرة الشعوب أيضاً، فقد استطاع استيعاب موضوعات مختلفة من حياة الإنسان، ومنها الطعام الذي يرتبط بمعيشه اليومي مثل الكسكس موضوع هذه الدراسة، والذي جاء في أجناس متعددة من الأدب الشعبي ليؤدي وظائف وأغراض متعددة.



الأمثال الشعبية

تتردد مجموعة من الأمثال الشعبية حول أكلة الكسكس، حاملة تجارب الناس وعلاقاتهم بهذه الأكلة مع بيئتاهم الطبيعية والثقافية والاجتماعية، ومن هذه الأمثال الشعبية، نجد:

إللّي تملّسْ ملّسَـهْ من طينك إذا ما جاء بَرْمَة يجي كسكا س

من الأمثال الشعبية التونسية، وفي الجزائر يقال ملس من طينك، إذا ما جاء برمة يجي كسكاس.

تَعْمَلِّي الكُسْكُسُو، وَنَعْمَلَّكْ شُغْلْ سُو

من أمثال العوام في الأندلس، كان يضرب على تبادل المصالح بين الناس.

الزغاريد أكثر من الكسكسي

يضرب هذا المثل في تونس على من يهتم بكثرة المظاهر أكثر بالأمور المهمة، وهو تشبيه عن الأفراح التي تهتم وتغالي في مظاهر الفرح، لكن بالمقابل لا تهتم بالطعام وإكرام الضيوف.

سَكْسُو رْجَعْ مْحَمْصَه، ولَفْدَاوَشْ صَارُو الّعْشَا

يُقَال لمن يقرر القيام بعمل فإذا به يبدو له ما هو أفضل منه، فيتخلّى عن الأول وينشغل بتنفيذ الثاني. ويُقال فيمن يكون قد وضع برنامجاً معيناً لشيء ما، فيتحول ذلك ويتغير إلى خطة أخرى، وإلى نمط لم يكن يتوقعه.

شارِي سَكْسُو بَالْفِيتَاتُه، طَيْبْتُه لِيَّ أُمِّي لـلأَّمَابِيتُه

هذا من تعابير أهل مراكش. مَابِيتُه لهجة عامية مراكشية معناها: ما بغيته. أي ما أردته. يقال يريد أن يبيعك ما فضل عنه استغناء عنه وكراهية له، لا كرماً وتفضلاً منه. وهذا يجعلك تزهد في شرائه. إذ ما استغنى البائع عنه حتى كان غير صالح للانتفاع به والاستفادة من استعماله.[16]



زي لطام الكسكسي

أي مثل الأدوات المستخدمة في طهي الكسكسي التي كانت رخيصة الثمن، فضرب المثل بها كناية عن قلة قيمة الشيء وضعفه وعدم الاستناد إليه.

غَمَّتْني بَحَلْ كُسْكُسُو غمه

غطاه وكتم أنفاسه، ويمكن فهم المثل إذا ذكرنا طريقة طبخ الكسكسو عند الأندلسيين، وهي أنه تملأ قدراً من الكسكسو المفتول برفق، وتوضع على فم القدر الكبيرة، ويلصق ما بينهما بطرف من عجين أو من شريط منديل، لينعكس بخاره ويستحكم طبخه، وهناك مثل مغربي شبيه بهذا المثل الأندلسي، **بحال الكسكاس ملي تيقوى رزقو كيتغمضو عينيه.**[17]

كَسْكَسْ لُو، يرجع لأَصْلُو

يقال هذا المثل في الجزائر للشخص ذي الطبع السيئ الذي يقلع عن أفعاله ثم يعود إليها لأقل سبب، ويقال أيضاً «مول العادة ما ينساها، غير إذا مات وخلاها»، أما في تونس فيقولون سكسلو يرجع لأصلو، ويشبه هذا المثل لمثل العربي الذي يقول الطبع يغلب التطبع.

ليبغا كسكسو يكسكسو راسو

مثل مغربي يضرب في الاعتماد على النفس.

والله ما قفلتي لا فورتي

يمكن فهم المثل أيضاً من طريقة طبخ الكسكس التي تقوم على إحكام قدر الكسكس، وهو يضرب للجدية والصرامة في العمل؛ لكي تتحقق النتائج المرجوة.

منين كان يَفتَل ويكَسكَس، كانت الناس عليه تحوَّس

عندما كان يفتل الكسكسي، كان كل الناس يبحثون عنه. فقيمة الإنسان تكون بقدر ما يقدمه لغيره، فإن نضب المورد نضب المتملقون، وهكذا تسير الحياة.

هدي إلا الفَتْلَة وَين المَحْكوم

هذه أول الفتلة فقط، فأين أنت من الكسكسي المفتول. ما هذه إلا لمحة فقط وعينة واستهلال وسيأتيك ما سيسؤك أكثر وأكثر، يضرب هذا المثل للولد أو للقائد الذي لا توحي بوادره بالخير، ويتخوف مما سيصدر منه.[18]

الشعر الشعبي

وإلى جانب الأمثال الشعبية، نجد ثراء وغنى في الأشعار الشعبية التي تطرقت إلى أكلت الكسكس، وحاولت وصفه ووصف لذته، أو وصف طريقة تحضيره، أو إبداء الشوق له، ومن هذه الأشعار:

قصيدة الزردة من شعر الملحون الشعبي التي نظمها محمد علي المسفيوي، وفي قسمها الثاني: وصف شغفه بأكلة الكسكس من خلال هذه الأبيات:

هَاتْ لي فْالأَوَّلْ سَكْسُو * وْلاَ تْخَلِّي حَدْ يِمَسُّو.
يْكُونْ فِي شِي طَبْسِيلْ كْبِيرْ * بَالزَّبَادِي رَاوِي.
وَاعْمَلْ عْلِيهْ غَنْمِي * وَخْضَارِي رَايْقَة.
دِيرْ تْفَايَة مَنْ الزْبِيبْ * وْلَوزْ وُبَصْلَة.
كْدَاكْ سَفَّة بَفْرَاخْ مْنْ الْحْمَامْ * مَرْدُومَة وَسْخُونَة.[19]

كما أتى ذكر الكسكس في الأرجوزة الشقرونية لصاحبها





عبد القادر بن العربي المنبهي ابن شقرون المكناسي المتوفى (1140هـ/ 1727م):

أَكْثَرُ مَا فِي غَرْبِنَا يُلْتَمَسُ = لِمُنْتَهَى القُوتِ العَجِيبِ الكُسْكُسُ
مِزَاجُهُ اللَّيْنُ مَعَ الحَرَارَهْ = أَخْلَاطُهُ جَيِّدَةٌ مُخْتَارَهْ
وَهْوَ مِنَ الأَغْذِيَةِ الفَطِيرَهْ = هَذَا إِذَا لَمْ تَعْتَمِدْ تَخْمِيرَهْ
أَفْضَلُهُ المَفْتُولُ بِالخَمِيرِ = لَا سِيَمَا مُكَرَّرُ التَّبْخِيرِ
قِوَامُهُ مِنْ خَالِصِ السَّمِيدِ = مَعَ الدَّجَاجِ الطَّيِّبِ اللَّذِيذِ
أَوِ اللُّحُومُ مِنْ فَتِيِّ الضَّأْنِ = مزاد فِي العَيْنِ رَفِيعِ الشَّأْنِ
بِالزَّعْفَرَانِ الأَطْيَبِ المُبَجَّلِ = خُضْرَتُهُ تُحْمَدُ كَالسَّفَرْجَلِ
أَوْ خَرْشَفٍ أَوْ بَلَدِيِّ اللِّفْتِ = لَازِلْتَ مِفْضَالًا فَرِيدَ الوَقْتِ
أَوْ جَيِّدِ الحِمَّصِ وَالسَّلَاوِي = مِنْ قَرَعٍ يَصْلُحُ لِلتَّدَاوِي
وَاحْذَرْ مِنَ المَطْبُوخِ بِالقَدِّيدِ = أَوِ الخَلِيعِ اليَابِسِ الشَّدِيدِ
هَذَا لِأَهْلِ الكَدِّ وَالفِلَاحَهْ = حَبِّبْهُ بَلْ بَيِّنْ لَهُمْ فَلَاحَهْ
إِلَّا إِذَا طُبِخَ بِالحَلِيبِ = فَذَاكَ مِعْوَانٌ عَلَى التَّرْطِيبِ
إِذْ يَلِيقُ بِجَمِيعِ النَّاسِ = وَمَا عَلَى آكِلِهِ مِنْ بَاسِ
وَمِنْهُ مَا نَعْرِفُهُ بِالسُّفَّهْ = بِسُكَّرٍ مَعَ سَحِيقِ القَرْفَهْ
بِالزُّبْدِ وَالحَلِيبِ خَيْرِ مَأْكَلِ = وَحُكْمُهَا فِي الطَّبْعِ حُكْمُ الأَوَّلِ
لَكِنَّهَا عَدْلٌ عَلَى التَّرْطِيبِ = وَكَثْرَةُ التَّسْمِينِ وَالتَّخْصِيبِ
وَكُلُّ مَا شُمِّسَ بَعْدَ فَتْلِهِ = حَتَّى يَجِفَّ جَيِّدٌ فِي أَكْلِهِ
وَكُلُّ مَا قَدْ رُقِّقَتْ جَوَاهِرُهْ = كَانَ سَرِيعَ الهَضْمِ قَالَ شَاكِرُهْ
وَكُلُّ مَا قَدْ غُلِّضَتْ حُبُوبُهْ = بَطِيءُ هَضْمٍ كَثُرَتْ خُطُوبُهْ[20]

ولما كان الكسكس من طعام أهل الأندلس، فلم يغب هو الآخر عن الشعر الأندلسي، ويقول ابن الأزرق في قصيدة قالها بمصر، عبر فيها عن شوقه إلى الأطعمة الأندلسية، ومنها الكسكس:

وهات ذكر الكسكسو ... فهو شريف وسني
لا سيما إن كان مصنوعا ... بفتل حسن
أرفع منه كورا ... بهن تدوي أذني
وإن ذكرت غير ذا ... أطعمة في الوطن.[21]

كما يحضر الكسكس في أشعار دورة الحياة، ومنها هذه الأبيات التي تقال على المولود بعدة الولادة مباشرة:

وليدها وليدها لي عطا ما زال يزيدها
اللي تضنى بالوشوش ترضى لها لحم هشوش

ترضى لها كسكاس مفور
ترضى لها ككوت معمر
نرضا لها لخديما وصيف
نرضا بها لفراش نضيف.[22]

الأحاجي والألغاز الشعبية

جدي هاز جدة وجدة هازة ولادها:

من الأحجيات الجزائرية، والمقصود بالجد البرمة، وهو يحمل ما يما ثله ويخاله جنسا وهو الكسكاس والجدة تحمل أولاداً كثيرين هم حبات النعمة، كما تسمى في قسنطينة أو الكسكسي كما يسمى.[23]، وهناك أحجية جزائرية أخرى تشبها هي: عمي زمزم اعلى الزرقة متحزم، وحلها (القدر والكسكاس) وأحجية أخرى في المغرب هي: ثلاثة دحاح عايشة وفاتح وبن لقزيعي أو مجدول لحرير.

على ثلاثة دحادح، وأمهم الصالحة وبوهم المني من بوطو يغني:

كذاك هذه الأحجية عن أدوات طهي الكسكس، وحلها القدر مع الكسكاس فوق النار أثناء طهي الكسكس.

على طفل شهلول في يدين طفلة ظريفة ضربتو كف لكف جات دموعو سخية:

الغربال وهو الأداة التي تستعملها النساء لصناعة الكسكس، فعندما يوضع فيه الكسكس أو السميد ويضرب بالكفين يسقط السميد أو الكسكسي المراد بكثرة من الفتحات أو المسامات الموجودة به وبعدد هائل.[24]

الأسطورة الشعبية

إن قدسية الكسكس أسهمت في تقويتها وترسيخها أيضاً مجموعة من الأساطير، ومنها أسطورة (إن القردة ما هم إلا أطفال مسخوا)، حيث تقول هذه الأسطورة «إذ عندما استقبلت الأم ضيوفاً لها، ولكي توفر الراحة لضيوفها، وضعت أطفالها في إحدى الغرف، وأغلقتها بعدما قدمت لهم الكسكس، تناول الأطفال الكسكس، وعندما شبعوا صنعوا منه كُوَيرات وبدؤوا يلعبون بها، ويتقاذفونها، عندما أقبل الضيوف على الخروج والانصراف إلى حال سبيلهم، سألها أحدهم عن الأطفال، فأجابت بأنهم في الغرفة المجاورة، ففتحت الغرفة فإذا بهم قردة وخنازير»[25].

خاتمة:



ارتبط طبق الكسكس عبر التاريخ بمجتمعات شمال إفريقيا، فهو بذلك جزء لا يتجزأ من هويتهم وثقافتهم، ويحمل قيم عيشهم، ويعكس تنوع وثراء ثقافاتهم المحلية، وهو ما جعل الكسكس يتجاوز كونه مجرد أكلة إلى تراث إقليمي، تحاول حالياً دول المنطقة إدراجه في ملف مشترك لقائمة اليونسكو للتراث الثقافي غير المادي، والذي من شأنه حماية هذا الطبق والممارسات الثقافية المرتبطة به من خطر الزوال والاندثار.

الهوامش:

1. مقابلة ميدانية مع مليكة دينون، السن 62 سنة، يوم 11/05/2018.
2. حسن الوزان، وصف إفريقيا، ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر، ج 1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983، ص 96.
3. مارمول كاربخال، إفريقيا، ترجمة محمد حجي وآخرون، ج 2، مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، الرباط، 1984، ص 178.
4. المرجع نفسه، ص 177.
5. شارل دوفوكو، التعرف على المغرب 1884-1883، ترجمة المختار بلعربي، دار الثقافة، الدارالبيضاء، المغرب، 1999، ص 167.
6. مويط، رحلة الأسير مويط، ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر، ط 1، دار المناهل للطباعة والنشر، وزارة الثقافة، 1990، ص 29.
7. ذكره محمد حجاج الطويل، مادة الكسكس، معلمة المغرب، ج 20، الجمعية المغربية للتأليف والترجمة والنشر، مطابع سلا، 2004، ص 6804.
8. مقابلات ميدانية مع عدد من الأفراد وربات البيوت، خلال يونيو وغشت 2018.
9. أوجست موبيراس، المغرب المجهول اكتشاف الريف، ترجمة عز الدين الخطابي، ج 1، منشورات تفراز ن اء الريف،2007، ص 68.
10. المرجع نفسه، ص 89.
11. سمير أيت أومغار، طقوس الاستمطار إبان الجفاف في الجزائر نماذج من مطلع القرن العشرين، مجلة الثقافة الشعبية، ع 41، المنامة البحرين، ربيع 2018، ص 106.
12. العربي اكنينيح، آثار التدخل الأجنبي في المغرب على علاقات المخزن بالقبائل في القرن التاسع عشر نموذج قبيلة بني مطير، مطبعة آنفو - برانت، فاس، 2004، ص 234.
13. عبد الكريم برهمي، الثابت والمتحول في طقوس الغذاء أثناء الضيافة في المجتمع التونسي: مقاربة أنثروبولوجية، مجلة الثقافة الشعبية، ع 36، المنامة، شتاء 2017، ص 67
14. أحمد بوشرب، وثائق ودراسات عن الغزو البرتغالي ونتائجه، ط1، دار الأمان الرباط، 1997. ص ص 36- 37.
15. المرجع نفسه، ص 35.
16. دادون إدريس، الأمثال الشعبية المغربية، ط1، مكتبة السلام الجديدة، الدار البيضاء، 2000، ص ص 134- 156.
17. أبي يحيى عبيد الله بن أحمد الزجالي القرطبي، أمثال العوام في الأندلس، تحقيق الدكتور محمد بنشريفة، القسم الثاني، منشورات وزارة الدولة المكلفة بالشؤون الثقافية والتعليم الأصيل، فاس، 1975، ص 396.
18. قادة بوتارن، ترجمة عبد الرحمن حاج صالح، الأمثال الشعبية الجزائرية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1987، المثلين رقم 334 ورقم 741.
19. http://almalhoun.over-blog.org/article-97623701.html
20. http://alantologia.com/page/22552/
21. أحمد بن محمد المقري التلمساني، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق إحسان عباس، ج 4، دار الصادر بيروت، 1968، ص 280.
22. عبد القادر نطور، الأغنية الشعبية في الجزائر، بحث لنيل درجة الماجستير، جامعة منتوري قسنطينة، الموسم الجامعي 2008/2009، ص 72.
23. رتيبة حميود، الألغاز الشعبية في مدينة قسنطينة دراسة إحصائية تحليلية، بحث لنيل درجة الماجستير، جامعة منتوري قسنطينة، الموسم الجامعي 2004/2005، ص 62.
24. المرجع نفسه، ص 66.
25. عبد الله هرهار، ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته، مجلة الثقافة الشعبية، ع 11، المنامة، خريف، 2010، ص 116.

المصادر والمراجع:

- أبي يحيى عبيد الله بن أحمد الزجالي القرطبي، أمثال العوام في الأندلس، تحقيق الدكتور محمد بنشريفة، القسم الثاني، منشورات وزارة الدولة المكلفة بالشؤون الثقافية والتعليم الأصيل، فاس، 1975.
- أحمد بن محمد المقري التلمساني، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق إحسان عباس، ج 4، دار الصادر بيروت، 1968.
- اكنينيح العربي، آثار التدخل الأجنبي في المغرب على علاقات المخزن بالقبائل في القرن التاسع عشر نموذج قبيلة بني مطير، مطبعة آنفو - برانت، فاس، 2004.
- برهمي عبد الكريم، الثابت والمتحول في طقوس الغذاء أثناء الضيافة في المجتمع التونسي: مقاربة أنثروبولوجية، مجلة الثقافة الشعبية، ع 36، المنامة، شتاء 2017.
- بوشرب أحمد، وثائق ودراسات عن الغزو البرتغالي ونتائجه، ط1، دار الأمان الرباط، 1997.
- دادون إدريس، الأمثال الشعبية المغربية، ط1، مكتبة السلام الجديدة، الدار البيضاء، 2000.
- شارل دوفوكو، التعرف على المغرب 1884-1883، ترجمة المختار بلعربي، دار الثقافة، الدارالبيضاء، المغرب، 1999.
- الطويل محمد حجاج، مادة الكسكس، معلمة المغرب، ج 20، الجمعية المغربية للتأليف والترجمة والنشر، مطابع سلا، 2004.
- قادة بوتارن، ترجمة عبد الرحمن حاج صالح، الأمثال الشعبية الجزائرية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1987.
- مارمول كاربخال، إفريقيا، ترجمة محمد حجي وآخرون، ج 2، مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، الرباط، 1984.
- موليبراس أوجست، المغرب المجهول اكتشاف الريف، ترجمة عز الدين الخطابي، ج 1، منشورات تفراز ن اء الريف،2007.
- مويط، رحلة الأسير مويط، ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر، ط 1، دار المناهل للطباعة والنشر، وزارة الثقافة، 1990.
- الوزان حسن، وصف إفريقيا، ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر، ج 1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983

المجلات:

- أيت أومغار سمير، طقوس الاستمطار إبان الجفاف في الجزائر نماذج من مطلع القرن العشرين، مجلة الثقافة الشعبية، ع 41، المنامة البحرين، ربيع 2018.
- هرهار عبد الله، ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته، مجلة الثقافة الشعبية، ع 11، المنامة، خريف، 2010.

البحوث الجامعية:

- حميود رتيبة، الألغاز الشعبية في مدينة قسنطينة دراسة إحصائية تحليلية، بحث لنيل درجة الماجستير، جامعة منتوري قسنطينة، الموسم الجامعي 2004/2005.
- نطور عبد القادر، الأغنية الشعبية في الجزائر، بحث لنيل درجة الماجستير، جامعة منتوري قسنطينة، الموسم الجامعي 2008/2009.

المقابلات الميدانية:

- مقابلة ميدانية مع مليكة دينون، السن 62 سنة، يوم 11/05/2018.
- مقابلات ميدانية مع عدد من الأفراد وربات البيوت، خلال يونيو وغشت 2018.

المواقع الإلكترونية:

- http://almalhoun.over-blog.org/article-97623701.html
- http://alantologia.com/page/22552/